

## Akademické čtení a psaní

Melinda Murárová

513410

V roku 2020 som pri príležitosti jubilejného výročia 70. narodením mojich starých rodičov ochutnala jedno z najnezabudnuteľnejších jedál môjho života. Oslava prebiehla v rodných Košiciach, v reštaurácii so stredomorskou kuchyňou. Napriek svojej bezprostrednej polohe k centru mesta, sa zákazník pri vstupe do podniku presunie v časopriestore niekde inde. Svojim názvom, *Le Colonial* vo mne budí dávku noblesy a honosnosti. Priestor reštaurácie vhodne dopĺňa jeho názov aj kuchyňu. Okúzľujúce prítmие je vytvorené, napriek množstvu svetiel, prostredníctvom tmavších farieb stien ladených s nástennými ornamentmi. Pri výbere reštaurácie pre túto sviatočnú príležitosť preto zohrávalo rolu okrem dobrého jedla aj prostredie a jeho atmosféra. Celá udalosť sa konala vo veľmi príjemnom duchu, no môj gastronomický zážitok zažil vrchol v momente, kedy som pred sebou uvidela môj dezert.

Už pri výbere z jedálneho lístka ma oslovila kombinácia mangového pyrэ s talianskym syrom, prezývaným mascarpone. Jeho kvality, ako nadšenec známeho talianskeho dezertu *Tiramisu*, poznám. Avšak, nový rozmer pre mňa nadobudol prvým sústom v *Le Coloniali*. Mangový dezert s mascarpone je pre mňa nezabudnuteľným pre kombináciu sviežej chuti ovocia s nadýchaným, správne „akurát“ ochuteným krémom. Podávaný bol v úzkom pohári na vysokej stopke, ktorý sa využíva aj na servírovanie prosecca alebo iných šampusov. Na dne pohára bol sladký krém, ktorý tvoril približne polovicu pohára. Druhú vrstvu tvorilo mangové pyrэ s kúskami manga. Dezert bol dozdobený mäťou a kúskom jahody na hrane pohára. Naplnené boli nie len moje chuťové ale aj estetické zmysly.